



MÁQUINAS: CREMERAS

CREMERAS

- Las cremas tienen en su sistema una bomba que aspira aire y crema, juntas, las dos son empujadas dentro de un "laberinto en acero" (llamado texturizador) donde la mezcla adquiere gradualmente, en el recorrido, mayor volumen hasta más del 200%. Se alcanza de esta manera una calidad óptima del momento que la crema se queda batida instantáneamente.
- Cuba refrigerada y termostato con termómetro exterior para el control de la temperatura de la crema.
- Bomba patentada.
- Dimensiones muy reducidas y bajos consumos de gestión.
- Texturizador patentado refrigerado.
- Bomba + texturizador = presentaciones elevadas con cualquier tipo de crema natural o vegetal, fresca o de larga conservación.
- Válvula que impide que la crema montada regrese a la cuba.



COLDELITE



EQ50

EQ51

MODELO	MARCA	PRODUCCIÓN HORARIA	CAPACIDAD RECIPIENTE DE CONSERVACIÓN	CONDENSACIÓN	POTENCIA INSTALADA	VOLTAJE	DIMENSIONES(mm)	PESO NETO
EQ-50	COLDELITE	50Kg.	2 Litros	Aire	0,7 KW.	220V/50Hz/1	220/535/460	29Kg.
EQ-51	COLDELITE	40Kg.	2 Litros	Aire	0,53 KW	220V/50Hz/1	220/535/460	25Kg.